48e Année. — N° 25. 21 Juin 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Comment on engage l'avenir de la Viticulture française ; — L'écoulement des vins depuis le début de la Campagne..... 585
N*. — Tableaux de l'Ecoulement des vins (Mois de mai)..... 589
Pierre Larue. — Au Congrès international d'Agriculture..... 590
Prof. A. Merjanian et M. W. Kovalewa — Sur une nouvelle maladie bacillaire des grains de raisin (avec une planche en couleurs)..... 594
G. Bènes. — Contribution à l'étude sur le Court-noué 599
Dr S. Cher. — Sur le Court-noué. — La perle de Csaba..... 599
Prof. L. Mathieu. — Surprises du verre. Goût de terre..... 601
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Institut agricole de l'Université de Toulouse. — Association de propagande pour le vin. — Ecole d'agriculture de Beaune. — Institut Œnothecnique de France..... 602
Bibliographie. — Le Vin, définition, composition, préparation, traitement des maladies, etc., par Philippe Malvezin..... 603
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Comment on engage l'avenir de la Viticulture française.

Nos lecteurs ont trouvé dans notre précédent numéro (p. 575) le texte complet de la convention franco-grecque sur les vins.

Et les protestations pleuvent : successivement les Syndicats C. G. V. de Perpignan, de Montpellier-Lodève, les Sociétés d'agriculture de l'Aude et du Gard se sont fait l'écho du mécontentement des viticulteurs.

Ce n'est pourtant que la suite de la convention franco-italienne, et je suis surpris que l'on s'en puisse étonner.

Dans le *Progrès* du 12 avril dernier, j'avais annoncé ce qui allait se passer avec la Grèce, l'Espagne, etc... Et il n'était pas nécessaire d'avoir « inventé la poudre » pour faire cette prophétie !

Ma note fut critiquée, notamment dans un article du « Petit Méridional ». Je n'y ai pas répondu parce que **la consigne était de chanter victoire** — « *Victoire à la Pyrrhus* » ont dû murmurer les Romains d'aujourd'hui, qui n'ont pas oublié leur histoire !

Seul contre tous, je n'avais qu'à me taire, et je le fis d'autant plus volontiers que j'aime beaucoup l'Italie, où nous avons jadis, mes élèves de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, mes collègues et moi, été accueillis comme des frères, aussi bien par les étudiants et leurs maitres que par les agriculteurs et les représentants du gouvernement.

Il n'en reste pas moins que ce fut une maladresse insigne de se lier les mains par une nouvelle convention, alors que celle d'avril 1928 prenait fin en avril 1932 — dans moins d'un an !

*
* *

Aujourd'hui nous accordons à la Grèce un traitement beaucoup plus favorable qu'à l'Italie, sans avoir les mêmes raisons, puisque aucune convention antérieure ne nous liait.

Les protestations signalées plus haut indiquent que, en dehors du contingent minimum de 325.000 hectolitres, il pourra être importé un supplément de 50.000 hectolitres au cas où notre récolte serait déficitaire.

Il y a là, si je ne me trompe, une erreur de calcul. Voici comment je traduis les chiffres du tableau — d'une obscurité voulue ? — annexé à la Convention.

CATÉGORIE	RÉCOLTE EXPRIMÉE EN MILLIONS D'HL. et comprise entre	ACCROISSEMENT supplémentaire par million d'hecto. récolté au-dessous de la récolte normale de chaque catégorie.
A	60 au plus et 55 au moins.....	10.000
B	55 au plus et 50 au moins.....	20.000
C	50 au plus et 45 au moins.	30.000
D	45 au plus et 40 au moins.....	40.000
E	Au dessous de 40.....	50.000

Supposons une récolte de 45 millions d'hectolitres (catégorie C). Comparativement avec une récolte de 50 millions, il nous manque 5 millions d'hectolitres.

La Grèce pourra importer :

1° Forfait	325.000 hl.
2° 30.000 hl. × 5	150.000 hl.
Total	475.000 hl.

Pour la catégorie D, si notre récolte n'est que de 40 millions d'hectolitres, la Grèce pourra importer :

1° Forfait	325.000 hl.
2° 40.000 hl. × 5	200.000 hl.
Total	525.000 hl.

Si notre récolte n'atteignait que 20 millions d'hectolitres, la Grèce pourrait importer au tarif réduit :

1° Forfait	325.000 hl.
2° 50.000 hl. × 20	1.000.000 hl.
Total	1.325.000 hl.

* * *

En dehors de ces contingents, la Grèce pourra importer en France n'importe quelles quantités de vin au tarif minimum (actuellement 84 francs).

En cas de blocage des vins français, les importations grecques ne seront bloquées que dans la même proportion.

Si cette convention est approuvée par le Parlement, la loi du Cadenas ne pourra plus être appliquée aux vins grecs.

De plus, et contrairement aux stipulations de notre loi du 1er janvier 1930, les vins grecs pourront entrer dans tous les coupages.

Voici, à ce sujet, la protestation du Syndicat des vins blancs :

« Le Syndicat des vins blancs de cépages blancs proteste avec la plus grande énergie contre la convention signée avec la Grèce.

Pour justifier le contingent de 250.000 hectos accordé à l'Italie, on nous avait dit que nous étions liés avec cette dernière nation par le traité du 7 mars 1928 et que pour détruire l'effet de ce traité, il fallait accepter sans discussion ce contingent. Mais alors, quelle convention secrète avons-nous donc avec la Grèce pour accorder un contingent de 325.000 hectos avec un supplément de 55.000 et surtout l'abrogation de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930.

Certes, nous savons combien en haut lieu on se moque de nos pacifiques protestations et comment on préfère écouter le chant des sirènes helléniques, mais qu'on prenne garde, les producteurs de vins blanc pourraient bien se rappeler un jour qu'ils sont les fils de ceux qui, en 1907, plus que tous les autres, firent cesser les fraudes et les injustices.

Le Syndicat des vins blancs remercie les Syndicats de Montpellier-Lodève, Béziers-Saint-Pons et celui des Pyrénées-Orientales de leur énergique protestation, mais ce dernier, en acceptant placidement la deuxième phrase de l'article 4 de la loi de 1930, a ouvert la porte à toutes les meurtrissures, les injustices, à la désolation et à la ruine de tous les producteurs de vins blancs. — *Le Syndicat.*»

* * *

Mais que penser du plénipotentiaire français qui a signé une pareille convention ? Peut-être n'a-t-il jamais mis les pieds dans un cellier, peut-être ne connaît-il les vignes que pour les avoir entrevues à travers les glaces d'un wagon ou d'une automobile ; — peut-être ne boit-il que de l'eau minérale !

Tout au moins qu'il n'a pas une « mentalité viticole ».

Sans doute notre représentant a-t-il droit aux « circonstances atténuantes », car il avait affaire à forte partie.

Ouvrez l'*Officiel* du 2 juin, vous y pourrez lire que toutes les communications sont adressées à « *Son excellence*..... le représentant de la France ». Comment un citoyen de la République française ne serait-il pas sensible à un tel honneur ?

Il semble que les Athéniens n'aient pas oublié les leçons de leur

vieux fabuliste Esope qui, 2.500 ans avant La Fontaine, écrivit la fable intitulée : « *Le Renard et le Corbeau* ».

Et c'est le Renard grec qui va croquer notre fromage.

Mais j'ai peut-être tort de m'en prendre à notre plénipotentiaire. On peut, en effet, supposer qu'il avait l'ordre d'aboutir à n'importe quel prix ?

Cela ne fait que changer les responsabilités. Il serait intéressant de savoir quel est le véritable inspirateur de cette convention lamentable.

Les représentants du Commerce des vins ont dû pousser la roue. Quelques-uns d'entre eux font d'ailleurs partie du Conseil d'administration de la « Société Hellénique des vins ».

Ce que l'on peut presque affirmer, c'est que quand nous aurons signé des conventions avec l'Espagne, la Yougoslavie, la Tchécoslovaquie, la Hongrie,..... le droit de 84 francs ne jouera probablement jamais.

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 14 juin a publié le tableau du mouvement des vins en mai, avec rappel des chiffres des mois antérieurs à la campagne en cours.

Les sorties de la propriété se sont élevées, en mai, à 2,566.331 hectolitres.

Totaux pour les huit premiers mois des campagnes suivantes :

Sorties de la	propr.	octobre 1924-mai 1925.....	30.336.203	hectolitr.
—	—	octobre 1925-mai 1926.....	33.624.563	—
—	—	octobre 1926-mai 1927.....	26.552.060	—
—	—	octobre 1927-mai 1928.....	27.083.702	—
—	—	octobre 1928-mai 1929.....	27.022.353	—
—	—	octobre 1929-mai 1930.....	29.499.343	—
—	—	octobre 1930-mai 1931.....	21.558.594	—

Les chiffres de la consommation taxée restent satisfaisants : 4.433.179 hectolitres en mai.

Consommation	taxée	octob. 1924-mai 1925....	32.374.164	hectol.
—	—	octob. 1925-mai 1926.....	35.338.171	—
—	—	octob. 1926-mai 1927.....	31.892.778	—
—	—	octob. 1927-mai 1928.....	29.085.089	—
—	—	octob. 1928-mai 1929	30.113.038	—
—	—	octob. 1929-mai 1930.....	32.415.276	—
—	—	octoc. 1930-mai 1931	31.127.373	—

Le stock commercial est en légère diminution.

Stock commercial		à fin janvier 1914.....	12.027.127	hectolitres.
—	—	— janvier 1919... ...	6.150 533	—
—	—	— septembre 1929....	11.004.698	—
—	—	— fin décemb. 1930 ..	12.869.873	—
—	—	— janvier 1931..... .	13.818.795	—
—	—	— février.....	12.818.795	—
—	—	— mars.....	12.579.451	—
—	—	— avril.....	12.458.356	—
—	—	— fin mai 1931.....	12.314.201	—

Nous n'apprendrons rien à nos lecteurs en leur disant que les vins sont en hausse ; les celliers se vident.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposée au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

---

Campagne 1930-1931 (Mois de Mai)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	7.237	47.600	29.976	214.673	53.353
2	Aisne	135	4.449	30.377	324.841	65 578
3	Allier	1.808	15.332	51.421	369.686	70.087
4	Alpes (Basses-)	287	2.628	6.079	38.573	5.076
5	Alpes (Hautes-)	289	2.239	10.342	67.562	7.990
6	Alpes-Maritimes	911	7.754	50.210	413.285	67.697
7	Ardèche	29.366	242.280	27.760	178.933	39.707
8	Ardennes	»	«	15.459	114.390	33.405
9	Ariège	1.483	8.289	11.689	84.864	9.641
10	Aube	674	16.768	36.820	277.051	70.392
11	Aude	393.639	2.978.945	47.803	347.973	144.325
12	Aveyron	3.989	28.501	36.328	246.543	28.249
13	Bouches-du-Rhône	58.140	508.656	93.825	749.293	154.120
14	Calvados	»	»	11.166	91.016	39.614
15	Cantal	46	464	25.002	167.289	31.397
16	Charente	51.902	494.744	28.718	200.728	41.113
17	Charente-Inférieure	58.729	482.578	34.967	254.353	63.297
18	Cher	2.598	19.762	32.744	242.641	53.143
19	Corrèze	1.313	7.992	23.018	156.028	27.883
21	Côte-d'Or	9.867	83.364	49.417	376.088	445.195
22	Côtes-du-Nord	»	»	14.445	114.330	36.369
23	Creuse	11	46	28.231	188.477	33.283
24	Dordogne	30.313	261.535	31.873	223.147	39.764
25	Doubs	9	143	42.909	319.653	80.687
26	Drôme	6.250	72.600	13.666	104.765	33.635
27	Eure	5	22	10.212	78.852	20.928
28	Eure-et-Loir	25	306	24.927	164.696	59.220
29	Finistère	»	»	52.730	395.477	98.621
30	Gard	223.104	1.852.939	55.406	395.128	85.934
31	Garonne (Haute-)	26.228	207.434	48.205	349.235	50.217
32	Gers	48.328	505.455	13.336	87.970	38.953
33	Gironde	164.086	1.634.690	148.562	1.122.076	1.247.232
34	Hérault	676 651	5.524.104	81.609	601.868	597.674
35	Ille-et-Vilaine	»	»	16.671	124.427	36.956
36	Indre	5.481	31.782	19.986	145.587	30.207
37	Indre-et-Loire	22.271	148.648	39.275	279.360	132.275
38	Isère	10.652	81.967	54.488	411.345	74.389
39	Jura	2.318	28.530	26.616	195.155	55.439
40	Landes	8.046	81.462	22.946	171.677	24.636
41	Loir-et-Cher	33.176	184.881	22.445	167.460	59.084
42	Loire	6.254	51.997	101.492	790.579	187.170
43	Loire (Haute-)	300	2.252	39.545	272.929	48.216
44	Loire-Inférieure	20.363	195.637	84.130	651.920	114.888
45	Loiret	7.999	51.363	39.882	299.953	96.552
46	Lot	13.600	100.307	14.294	97.079	8.455
47	Lot-et-Garonne	36.538	339.870	26.206	185.338	28.627
48	Lozère	179	3.323	8.650	60.681	9.215
49	Maine-et-Loire	37.328	285.715	51.011	350.070	173.208
50	Manche	»	»	5.040	37.902	19.441
51	Marne	1.402	88.653	94.654	718.943	1.424.661
52	Marne (Haute-)	199	1.690	25.152	187.939	51.569
53	Mayenne	4	39	4.306	32.177	14.773
54	Meurthe-et-Moselle	220	4.915	72.547	557.637	462.891
55	Meuse	234	1.876	31.469	236.043	46.722
56	Morbihan	70	670	14.413	110.514	13.934
57	Moselle	592	7.173	22.655	184.873	63.332

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	Mois de Mai	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	905	8.216	34.850	259.056	64.860
59	Nord	»	»	75 908	607.130	2?8 545
60	Oise	»	»	25 456	187.182	50.940
61	Orne	»	»	6 257	44.098	16.091
62	Pas-de-Calais	»	»	34.130	269.575	88.996
63	Puy-de-Dôme	3.330	21.601	64 069	485.345	91 080
64	Pyrénées (Basses-)	5.624	47.376	51.146	371.439	76 643
65	Pyrénées (Hautes-)	849	7.523	18.516	128.236	19 386
66	Pyrénées-Orientales	202 711	1.939.221	46.901	333.611	131.744
67	Rhin (Bas)	5.330	130.319	24.377	198.627	112.052
68	Rhin (Haut)	13 84?	246.259	37.089	352.256	137.094
69	Rhône	17.475	115.096	153 664	1.216.728	381 013
70	Saône (Haute-)	64	674	41.395	293.613	72.758
71	Saône-et-Loire	27.153	176.016	60.466	456.098	251.972
72	Sarthe	780	5.712	12.643	92 869	29.470
73	Savoie	10.445	70.552	32.287	215.432	46 063
74	Savoie (Haute-)	928	18.909	24 589	170.447	45.793
75	Direction de la Seine	»	»	556.661	4.360.934	1.630 066
	Direction des droits d'entrée	»	»	266 188	2.048.089	942 911
76	Seine-Inférieure	»	»	75.268	581 301	202 464
77	Seine-et-Marne	35	207	47.236	350.506	99.586
78	Seine-et-Oise	69	285	89 439	650.091	192 786
79	Sèvre (Deux-)	2 525	24. 34	24 041	173.474	34 349
80	Somme	»	»	21.423	158.414	41 653
81	Tarn	39 017	353.060	35.254	244.340	47 378
82	Tarn-et-Garonne	18.912	145.529	13.063	98.955	14.939
83	Var	137.000	974 516	50.351	372.334	73.190
84	Vaucluse	37 553	286 792	17 002	120.875	71.233
85	Vendée	15 254	124.315	17 454	135.734	28.440
86	Vienne	18.221	106.732	19.718	134.390	27.951
87	Vienne (Haute-)	53	409	42.841	315.126	69 833
88	Vosges	59	481	47.406	336.616	84 692
89	Yonne	3.635	27.534	26 232	198.543	66 510
	Total pour la France	2.566.331	21.558.594	4.133.479	31.127.373	12.314.201
	Algérie					
	Alger	458.916	3.572.452	28.681	225.212	252 237
	Constantine	140 052	1.009.297	17 095	121.202	32 704
	Oran	460.130	5.215.196	28 979	220.877	654.397
	Total pour l'Algérie	1.065.126	9.796.945	75 355	567.291	939 428

AU CONGRÈS INTERNATIONAL D'AGRICULTURE

Prague, juin 1931

Les manœuvres d'Etat Major des cadres nationaux de l'Agriculture se tiennent tous les deux ans dans une capitale différente. En 1929, le Parlement de Bucarest les abritait. En 1931, c'est le Parlement de Prague, sis aux bords de la Moldau.

Manœuvres de cadres auxquelles les agriculteurs sont tout de même admis à assister.

Mais les délégués officiels sont tous des fonctionnaires citadins, délégués généralement par les capitales qui subissent bien indirectement les « conjonctures » de la vie rurale.

Tout de même, on commence à s'intéresser à la « situation » de l'agriculteur. Des hommes des laboratoires qui pullulent dans l'Europe Centrale commencent à s'apercevoir qu'à côté du maximum de rendement à obtenir d'un hectare de terre, il y a un être humain qui a peut-être droit non seulement à l'existence matérielle, mais aussi à une existence morale et intellectuelle.

Et aussitôt de mettre cela en équation !

L'hymne à la production ne rencontre plus autant de succès.

Pour trouver des auditeurs, il faut parler de la « rationalisation ». On suppose par là que l'action des gouvernements peut être efficace.

Entre ceux-ci, les producteurs et les consommateurs, se placent maintenant les Coopératives. Elles ont tellement d'importance que des écoles spéciales ont été créées pour créer de nouveaux fonctionnaires à ces organismes.

* * *

Au Congrès, la viticulture a été presque muette. Tout au plus deux communications françaises s'intéressent-elles au raisin. On n'a pas autant parlé d'hybrides qu'au Congrès de Bucarest !

L'Office international du vin a remis toutefois une note envisageant la réduction ou la limitation des plantations de vignes, l'amélioration et la rationalisation des procédés culturaux (oh ! rationalisation !) — la production des vins de qualité en rapport avec la réduction des quantités — l'organisation de la propagande (il en est besoin même en France) ; la production des vins à bon marché pour faire du vin une boisson populaire.

Ceci touche de près l'Europe Centrale. La bière y est devenue très chère. A résultat équivalent, le vin *ordinaire* ne serait pas plus cher. Mais on ne semble même pas y songer. Il n'existe pas de distribution abondante et disséminée comme pour la bière et le lait. A notre avis, le vin pourrait entrer davantage dans la consommation familiale où sa facilité de conservation et la faculté d'ajouter de l'eau dans le verre le rendrait souvent plus économique que la bière, dont on est obligé d'achever la cruche ou la bouteille qu'on va chercher juste au moment du repas dans un débit voisin..... sans compter que parfois la mousse diminue le « cubage ! »

Le vin est ici uniquement un objet de luxe.

— Un rapport français sur la protection légale des nouveautés végétales indique les déclarations à fournir pour les *raisins* :

Nom donné à la variété par l'obtenteur.
« Port : érigé, régulier ou divergent.
Sujet préférable pour le greffage.
Vigueur-Fertilité.
Taille courte ou longue.
Culture sous verre, en espalier ou en plein air.
Régions préférées.

« *Description des rameaux*

Longueur, couleur, grosseur, Mérithalles, Yeux.
Feuilles : Limbe, pétiole.

« *Description du raisin*

Grappe : forme, grosseur, ailée ou non, serrée ou non.
Grain : grosseur, forme, pedicelle, peau (nature, couleur, pruine).

Chair : sucre, parfum, eau, pépin.
Qualité.
Epoque de maturité.
Usage.
Origine.
Dessins et échantillons, photos (en couleurs).

Renseignements complémentaires de nature à en préciser la description ou à en faire ressortir les mérites ».

*
* *

Cette déclaration diffère essentiellement de celle d'un brevet d'invention où l'on ne demande que de caractériser la nouveauté et non l'utilité.

Il est dangereux de s'aventurer sur le terrain qualitatif.

Dans la section où on s'occupait spécialement de cette question des brevets pour sélectionneurs et où certains semblaient pencher vers une recommandation technique officielle, nous avons déclaré que ce n'était pas le rôle d'un gouvernement, qu'il pouvait tout au plus intervenir pour déclarer que la variété était bien nouvelle, et protéger la marque de fabrique de l'obtenteur.

Du reste un « agrostologiste » de l'Europe Centrale a déclaré que la protection d'un grand nombre d'obtentions par des brevets coûterait tellement cher, que les agriculteurs achèteraient d'autres semences !

Le problème est presque insoluble. On peut essayer toutefois des mesures internationales. Il est vraiment navrant que des obtenteurs d'hybrides comme Couderc n'ait pu tirer plus grand profit de leur réussite qui n'empêche pas du reste le sacrifice de ceux qui n'ont pas réussi. Nous avons esquissé cette idée vers 1920 dans le *Progrès Agricole et Viticole*, remettant à la Société des Nations le service de la rémunération des idées nouvelles.

*
* *

Il sort paraît-il des usines biologiques toute une flore de fertilisants qui ont pour but de donner au sol des forces nouvelles, en faveur des plantes cultivées.

Des Français ont demandé qu'on n'offre pas ces produits aux agriculteurs avant d'avoir des preuves qu'ils n'agissent pas indirectement ou tout simplement comme un fumier de ferme bien préparé.

N'abusons pas du microbe pour faire « marcher » nos contemporains dans le domaine agricole ou dans celui de l'hygiène.

*
* *

La section féminine est descendue des hauteurs de l'intervention des urbaines chez les rurales pour s'occuper de sujets plus positifs. On y a étudié les menus des ruraux d'un grand nombre de nations. Tous sont excellents naturellement, mais la variété manque souvent à la campagne, en dehors de la saison de fruits. Aussi s'est-on préoccupé du séchage des légumes et autres produits.

*
* *

On avait posé au Congrès la question des consultations agricoles. A notre avis presque tous les rapporteurs ont répondu à côté de la question. Ils

n'ont parlé que des services publics et assimilés de propagande, d'enseignement et de consultations.

Pas un n'a parlé de la réponse à faire par un agronome privé à un particulier (et non à ses voisins) sur un sujet posé par le particulier voulant être avantagé sur ses contemporains.

C'est cela le but de la consultation stricto-sensu. Evidemment, on peut en étendre le sens aux collectivités, mais alors il ne saurait y avoir exclusivité personnelle.

*
* *

A la section grossissante de la Coopération agricole qui compte aujourd'hui un nombre immense de « congréganistes », dans tous les pays, il a fallu qu'un français, qui était peut-être le seul membre désintéressé de la réunion, rappelât que la coopération est un moyen et non un but. A combien de cas pourrait s'appliquer cette réflexion de notre camarade, et surtout en matière d'enseignement !

*
* *

Nous n'avons pas suivi la section des industries agricoles. Signalons que l'alcool y fait toujours le pendule entre la betterave, les céréales et les fruits.

Chacun demande à l'alcool de résorber les surproductions. Il paraît que la bière résorbe en partie les excédents de seigle d'Allemagne, de riz et manioc de certaines colonies.

On a même demandé une exemption des droits pour l'eau dite de Cologne !

Un rapport français insiste sur la solidarisation des intérêts agricoles par l'utilisation intensive des matières alcooligènes.

On pourrait aussi bien prendre comme centre l'élevage du bétail, la culture du blé ou de la pomme de terre. Tout est solidaire.

*
* *

En attendant que nous recevions des nouvelles pour compléter ces aperçus, signalons comme exemple aux organisateurs des futurs Congrès les nombreux fonctionnaires mis à la disposition des sections.

Chacun avait un secrétaire et une dactylographe. En outre, des agents de liaison passaient fréquemment dans les sections, et un compte rendu très résumé était publié le lendemain.

Il faut des crédits pour cela. Trop souvent, on compte seulement sur la bonne volonté.

Espérons que les discussions seront publiées, car trop souvent aussi on se contente d'imprimer les rapports et les vœux.

Pour terminer aujourd'hui, nous donnerons le texte d'un projet de vœu qui nous a été remis polygraphié :

« Que l'on prenne les mesures nécessaires pour faire connaître en temps utile à tous les agriculteurs les résultats..... des recherches se rapportant aux marchés agricoles et spécialement des rapports concernant le développement *futur* des prix ».

Eh bien ! si le producteur, le commerçant et le consommateur sont au courant du prix futur du vin, on peut prédire... que le prix futur ne sera pas le prix prévu !

Sur ce, tirons l'échelle pour aujourd'hui.

Prague, dimanche 7 juin.

Pierre Labue,
Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome à Gurgy-sur-Yonne.

SUR UNE NOUVELLE

MALADIE BACILLAIRE DES GRAINS DE RAISIN

(Avec une planche en couleurs)

En 1927, sur les grains de raisin des vignes de la Station expérimentale d'Anapa, apparût une maladie dont les caractères des altérations ont une ressemblance avec les lésions mécaniques.

La maladie était fortement répandue dans les vignes voisines et les vignerons supposaient que la forte sécheresse et un vent intense en étaient la cause. Sous beaucoup de rapport elle rappelle la maladie que Viala et Ravaz avaient décrite la première fois en 1893 (1) sous le nom de la « Maladie du coup de pouce » et qui fut très répandue en France dans la dernière dizaine du siècle dernier. Elle fût aussi signalée en Espagne, en Algérie et dans d'autres contrées. Viala et Ravaz supposèrent qu'une bactérie sphérique était la cause de cette maladie ; la plus grande partie du grain en était recouverte. Voici la description que lui donnent Viala et Ravaz.

«La maladie du coup de pouce n'attaque que les grains ; elle débute par un point décoloré peu distinct par sa teinte jaunâtre sur le fond vert clair de la baie. L'altération commence sur une partie quelconque du grain, généralement dans la région comprise entre le pédicelle et l'ombilic. Le point s'arrondit peu à peu et assez lentement en formant une tache d'abord livide, puis d'un brun violacé. Alors, la peau s'affaisse sur toute la partie altérée qui occupe le plus souvent la moitié du volume de la baie ; il semble que les tissus ont été fortement comprimés avec le doigt. La partie non affaissée du grain reste intacte. Dans le creux, la teinte devient plus foncée et terne et la peau se plisse. L'altération reste très longtemps stationnaire en cet état, puis elle gagne le pédicelle et, en dernier lieu, la région opposée au creux primitif. Le grain devient d'un brun violacé foncé avec la peau déprimée et irrégulièrement plissée, il sèche définitivement et tombe ; il ressemble en ce dernier état, aux grains atteints du Grillage ou du Rot brun ».

La maladie attaque les grains isolés des grappes d'une souche ou de plusieurs, quelquefois en très grand nombre, mais il est très rare que toute la grappe soit altérée. Dans son traité (2) « *La Viticulture* », Pacottet donne une description détaillée de la maladie du « Coup de pouce » et ajoute que cette maladie est répandue dans tous les vignobles de la France. En 1908 et 1909 il l'avait vue au Chili et en Argentine. Les grains altérés se trouvaient principalement sur les grappes éclairées par les rayons du soleil du couchant. C'est un fait caractéristique pour les pays chauds avec une lumière solaire intense, tels que le sont le Chili et l'Argentine où la maladie se manifeste sur les grappes éclairées par les rayons du soleil du côté de l'Est.

Ayant étudié l'intensité de la maladie des souches dans des serres chaudes, sur les grappes près des vitres, Pacottet pense que ces brûlures sont causées par une lumière solaire intense qui succède aux jours humides et froids pendant lesquels la peau des baies s'amollit, ce qui se remarque dans les serres où les grains ont une structure plus délicate et sont facilement

(1) Viala, « Les Maladies de la vigne » 1893, page 416, 3me Edition.
(2) Paul Pacottet, « *Viticulture* » Edition 1921, pages 395-399

Maladie bactérienne du Raisin

brûlés par le soleil. Pacottet compte que la période la plus propice à l'attaque des grains est le commencement de la maturité où un peu avant. D'après Pacottet, ce sont les Muscats qui en souffrent le plus. Les plus résistants sont le Black Alicante, le Frankental, la Bicane (1) et autres. Le caractère extérieur des lésions des grains que nous donne Pacottet est conforme à la description, donnée par Viala et Ravaz.

Pacottet constate qu'à la place altérée la pulpe se détache de la peau ; c'est un fait qui se remarque sur les grains attaqués par la Bactériose qui sera décrite plus en détail plus loin. Selon Pacottet, le cours de la maladie dure 8 jours.

En 1927, dans les vignobles de la Station expérimentale d'Anapa, la maladie des grains avait une extension considérable. Elle se manifestait seulement sur les grains et particulièrement du côté du soleil de la manière suivante :

Quand le grain atteignait la grandeur d'un pois, souvent sur un de ses côtés apparaissait entre le pédicelle et l'ombilic une petite tache jaune à l'intérieur du tissu du grain sous la peau, et tout de suite il se formait à cette place un creux qui grandissait assez vite et prenait une teinte brun fauve, qui bientôt devenait brun violacé, la peau se desséchait et le creux s'agrandissait. Quelquefois la maladie s'arrêtait à ce stade, si un seul côté de la baie était atteint, mais le plus souvent la maladie suivait son cours, la baie entière se séchait et tombait par terre (voir fig. 1). La durée de la maladie depuis l'apparition du creux jusqu'au moment du dessèchement des grains était de 5 à 7 jours. Les grains sont contaminés jusqu'au moment du commencement de leur maturité, quand ils sont durs encore, mais dès qu'ils commencent à mûrir et deviennent plus moux, la contamination n'a plus lieu. Il a été remarqué que ce sont les grains éclairés par le soleil qui sont attaqués les premiers. Les grains qui avaient grandi au soleil et avaient été ensuite transportés à l'ombre devenaient aussi malades de la bactériose. Le mal attaquait les grains séparés et c'est seulement dans des cas exceptionnels que les grappes entières tombaient malades.

Cette maladie notée en 1927 en faible quantité se manifesta intensivement dans le courant de 1928 et 1929 dans le vignoble de la Station Expérimentale, surtout sur le littoral sablonneux des environs d'Anapa. Son intensité n'était pas si grande dans les tschernosems du Sredneye et Verchneye Djemeté, situés plus haut. La propagation, en 1927-1929, de la bactériose des grains des cépages qui en souffrent le plus, dans des localités différentes, est illustrée par le tableau ci-joint (o/o des grains altérés). Une grande quantité de ceps a été soumise au calcul (V. tabl. p. 596).

Le tableau nous montre que ce sont les raisins de table, le Chaouch et la Bicane qui ont souffert le plus ; ces variétés ont les grains les plus gros avec une pulpe assez dure. Indépendamment des cépages mentionnés dans le tableau, toutes les variétés cultivées dans la région d'Anapa ont souffert de la bactériose des grains, mais les dégâts ne furent pas si grands. La maladie a été signalée aussi dans la localité du Sous-Psech, près d'Anapa, mais dans une moindre proportion.

La maladie s'est manifestée dans les districts de Novorossisk et de Guelendjik, mais son intensité ne fut pas si grande que dans la région d'Anapa.

(1) La Bicane, selon nos données, est très sensible à la bactériose des grains, décrite par nous.

N°s	Cépages	1928			1929			Remarques
		Nijneyé Djemeté	Sredneyé Djemeté	Verchneyé Djemeté	Nijneyé Djemeté	Sredneyé Djemeté	Verchneyé Djemeté	
1	Chaouch..	60,0	51,0	39,0	75,0	64,0	47,0	La maladie
2	Bicane....	57,0	42,0	—	70,0	—	—	en 1927
3	Chasselas blanc...	5,0	4,1	2,5	4,1	4,3	2,1	avait un faible
4	Aligoté...	6,0	4,3	2,2	10,3	5,0	28,0	dévelope-
5	Riesling ..	2,3	1,4	0,5	3,0	1,5	0,7	ment
6	Cabernet..	2,0	0,8	0,3	—	—	—	
7	Portugais.	3,0	2,3	2,5	—	—	—	

Il semble que l'apparition de la maladie est reliée à une haute température. Dans les environs d'Anapa la maladie se manifeste généralement au moment où le maximum de température dans les vignobles atteint 28°-30°. Sa marche rapide depuis son apparition sur les grains et sa grande propagation dans le vignoble porte un caractère analogue à celui de la bactériose de la tomate, ce qui donne lieu de supposer que ce sont les bactéries qui en sont la cause.

Les premiers essais en 1927 d'une contamination artificielle des grains sains par des grains malades à l'aide de piqûres pratiquées avec une aiguille enduite avec de la pulpe d'un grain malade, nous donnèrent des résultats positifs.

La grande propagation de la maladie dans les terrains sablonneux en comparaison avec les autres localités peut être expliquée par le grand nombre de meurtrissures sur les baies causées par les grains de sable pendant les vents très forts, si fréquents dans la région d'Anapa. Pour pouvoir établir le caractère infectieux de la maladie on avait fait en 1928 beaucoup d'inoculations artificielles des grains sains par des grains malades en endommageant la peau ou en la laissant intacte. Une partie des grains était contaminée à l'aide d'un pinceau sans blesser la peau. Pour ces essais d'infection on choisit les parties indemnes du vignoble. Le tableau que voici nous donne les résultats de ces essais. (Les chiffres indiquent les quantités absolues des grains) (V. tabl. p. 597).

Le tableau nous montre que des 2200 grains inoculés 2050 ont été contaminés, ce qui nous donne 93,18 o/o.

Cette grande quantité de grains altérés indique clairement que la maladie est infectieuse. Les données des grains témoins blessés seulement mécaquement sans inoculation et restant sains, nous montrent que les lésions seules ne provoquent pas la maladie, mais que ce sont les bactéries qui en sont les facteurs.

Comme exception le Chaouch et le Bicane donnèrent quelques cas de maladie, ce qui s'explique par le fait que ces ceps se trouvaient dans un grand foyer infecté.

N°	Cépage	Inoculé avec lésion de la peau	Furent contaminés	Inoculé sans lésion	Furent contaminés	Témoins sans inoculation			
						Grains avec lésion	Tombèrent malades	Sans lésions	Tombèrent malades
1	Chaouch.	323	309	323	31	250	10	250	5
2	Bicane...	235	229	235	29	245	8	250	7
3	Chasselas	281	253	281	2	250	—	250	—
4	Aligoté ..	287	254	287	21	260	—	250	—
5	Riesling .	260	241	260	2	250	—	250	—
6	Cabernet.	280	261	280	2	275	—	250	—
7	Portugais	279	262	279	2	280	—	250	—
8	Clairette.	255	241	255	11	281	—	250	—
	Total....	2200	2050	2200	100	2091	18	2000	12

Parmis les 2200 grains infectés à l'aide d'un pinceau sans endommagement de la peau, on n'a pu déceler qu'une petite quantité de baies malades.

Ceci montre que la contagion tire son origine des blessures de la peau du grain. La possibilité d'une contagion par les stomates n'est pas exclue.

Pour mieux confirmer ces résultats on pratique toute une série d'essais réitérés de contamination des grains des quatre cépages en enduisant avec un pinceau une infusion de grains malades macérés, ainsi que d'un poudrage des grappes saines avec des grains altérés mis en poudre.

Pour avoir une meilleure adhérence de la poudre, une parti des grains fut préalablement humectée avec de l'eau. 15 inoculations furent faites. Dans tous ces essais une quantité faible de grains fut contaminée.

En outre, pour déterminer le degré de résistance des cépages contre la maladie, nous avons inoculé une grande quantité de cépages européens ainsi que de cépages américains. Tous les cépages européens qui se trouvent à la station expérimentale, au nombre de plus de 100, sont sujets à l'action de la bactériose à un degré différent. Des cépages américains et de leurs hybrides, ce sont les suivants qui en furent atteints : Isabella, Black Perl, Jaquez, Couderc 28-112 ; restèrent indemnes : Noah et les porte-greffes américains : Riparia-Solonis 1616, Risparia-Rupestris 3309, 101-14, 3307.

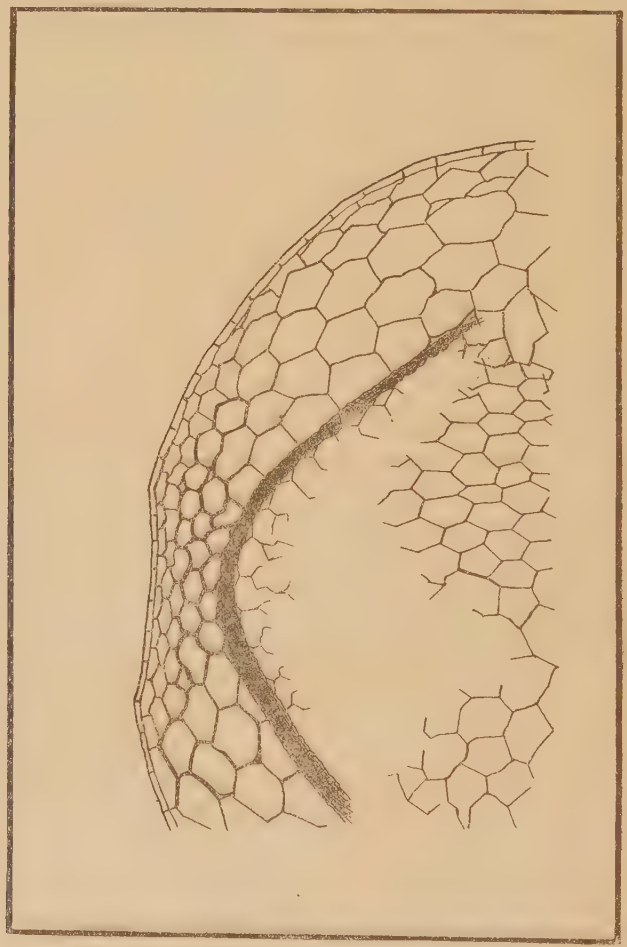
La contagion se produisit le plus facilement sur des grains disposés du côté du soleil.

En ombrageant les grains pendant ou après l'inoculation, nous n'avons pu constater aucun effet sur la réussite et la rapidité de la contamination. Pour établir la résistance des autres organes de la plante outre que les grains, nous avons contaminé des pousses vertes, des vrilles, le pistil, les râfles, les pédicelles et les feuilles.

Dans aucun des cas la contamination n'a eu lieu. La maladie apparaissait pendant toute la période depuis que les baies étaient d'une grandeur d'un grain de millet jusqu'au moment du commencement de leur maturité.

L'ovaire d'une très petite grandeur ainsi que les baies qui commençaient à mûrir n'étaient pas sujets à l'action de la maladie.

Cinq ou six heures après l'inoculation artificielle, les grains tombaient malades ; quelquefois c'était 24 heures après. L'altération complète des baies



jusqu'au stade de leur dessèchement se produit dans le courant de 5 à 7 jours. Pour établir la présence des bactéries dans les tissus on pratiqua la coloration d'une gouttelette du jus d'un grain malade et le microscope nous décela la présence des bactéries. Des coupes des places altérées des grains furent faites. Ces coupes nous donnent le tableau suivant : la peau est altérée, mais non détruite, ce qui pouvait se voir d'ailleurs à l'œil libre ; entre la peau et le faisceau fibro-vasculaire se trouvent des cellules plus aplaties comme suite d'un dessèchement, en raison de quoi cet espace est plus restreint que dans les parties saines des grains.

Ceci a lieu dans tous les stades de la maladie. Les faisceaux fibro-vasculaires sont en grande partie détruits dans les endroits altérés ou remplis d'un épais contenu brunâtre. En dessous se trouve un espace vide (voir fig. 2). Cette étude anatomique des grains malades nous montre

que les bactéries détruisent principalement les faisceaux fibro-vasculaires sous la peau, et c'est à cause de cela que se dessèchent les cellules supérieures de cette dernière. La partie du grain qui se trouve entre la couche supérieure de la peau et le système des faisceaux se retrécit ; il s'en suit une rupture des cellules de la pulpe qui se trouvent immédiatement sous les faisceaux et un vide se produit. En même temps la peau s'affaisse et une cavité se forme sur le grain à cette place.

(*à suivre*) Prof. A. Merjanian et M. W. Kovalewa.

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE SUR LE COURT-NOUÉ

La vesce n'aime pas les sols où la vigne se court-noue.

Au cours de nos études, nous avons signalé que l'une des particularités des sols où la vigne se court-noue était que le sainfoin — esparcette — ne venait pas. Aujourd'hui un fait nouveau vient nous révéler que la vesce, elle aussi, n'aime pas ces sortes de sols.

En octobre 1930 un viticulteur arrache une partie de vigne court-nouée. Il y sème des vesces d'automne mélangées avec de l'avoine grise. La terre de bonne qualité, un reliquat important de fumures laissées par la vigne faisaient espérer au propriétaire, une récolte abondante.

La levée fut bonne et prometteuse. Bientôt des irrégularités se manifestent. Tandis que dans une très minime partie qui coïncide avec l'endroit ou la vigne n'était pas court-nouée, le mélange pousse drû ; dans le reste la vesce devient languissante, jaunit et meurt : à mi-avril, il ne restait plus grand'chose et l'avoine elle-même ne se montrait pas très florissante. Les pieds des vesces dépérissants montraient à l'arrachage des racines brûnies dont la matière était morte avec toutes les apparences d'une brûlure, exactement comme les radicelles et racines de ceps court-noués.

L'humidité ne peut être mise en cause, l'hiver ayant été plutôt sec, non plus la sècheresse, de bonnes ondées sont venues aux bons moments stimuler la végétation Le froid n'y est pour rien, le thermomètre étant descendu très rarement au-dessous de zéro.

Que penser, sinon que la vesce comme l'esparcette avides de calcaire n'en trouvent pas suffisamment dans ces sortes de sols. Sol pauvre en calcaire, sol acide. Il semble donc indeniable que l'acidité joue un rôle de premier plan dans le court-noué.

Conclusion pratique. — Les viticulteurs qui désireront semer des légumineuses fourragères dans des vignes court-nouées feront bien, avant, d'y répandre une forte dose de chaud — laisser une partie témoin — surveiller la marche de la végétation et, si possible, rendre compte au *Progrès agricole et Vilicole* des résultats.

G. Bènes.

SUR LE COURT-NOUÉ

Je ne suis pas d'accord avec M. G. Bènes en ce qui concerne le court-noué. J'observe la dite maladie depuis 10 ans. Les causes provocantes, chez moi, ne correspondent pas à celles citées par M. Bènes. Dans un de mes vignobles,

il y a deux parcelles, chacune de quelques centaines de m². Une d'elles, terre vierge (après l'arrachage de quelques arbres fruitiers); sol sablonneux, sous-sol pur sable, perméabilité excellente, l'eau ne stagne pas, pente insignifiante. Ici le court-noué m'a fait des dégâts considérables. Pourquoi? Comment M. Bènes m'expliquerait ce phénomène ? L'autre parcelle vierge. Pendant quelques dizaines d'années on y déchargeait des ordures de ménage. Pour nettoyer cette parcelle, j'enlevai quelques centaines de chariots d'engrais. Les souches plantées furent court-nouées; pendant quelques années, je les ai arrachées ; la plantation renouvelée était de nouveau court-nouée. Le caractère du sol est le même que le précédent. Ni imperméabilité, ni pénurie de la couche superficielle, ni stagnation de l'eau, rien de ce qu'a constitué la cause de court-noué chez M. Bènes. Est-ce que le court-noué a des différentes causes ? Est-ce que la maladie peut être parfois état physiologique anormal, parfois maladie microbienne ? En attendant la découverte exacte de la cause de cette maladie, on n'a pas le droit de lier les phénomènes avec la cause invoquée par M. Bènes.

*
* *

LA PERLE DE CSABA

(Complément à l'article de M. Téléki)

Cette espèce, je la cultive dans mes vignes depuis 15 années. C'est un vrai raisin précoce. Fin juillet, je commence à le vendre. Mais je préviens vos lecteurs qu'il a deux ennemis féroces : les guêpes et les passereaux ; les premières sont des ennemies rares parce qu'elles n'arrivent pas chaque année ; quant aux passereaux, ils sont toujours sur place. Les dégâts que font ces oiseaux sont énormes ; parfois il ne reste aucune grappe indemne. Contre ces ennemis, j'emploie les sacs de papier ordinaire, que je colle avec de la farine. Il est remarquable que le papier devient plus solide après la pluie. Jamais je n'ai remarqué un sac déchiré après l'ondée. Possédant quelques milliers de souches de Perle de Csaba, je prépare plusieurs milliers de sacs.

J'entreprends la lutte contre les passereaux en les empoisonnant avec l'arsenic. Mais je ne suis pas sûr si les oiseaux sont nuisibles pendant toute l'année. Fin mai, j'ai trouvé dans leur gésier des restes d'insectes. J'eus la pensée de compter les passereaux comme utiles jusqu'à la fin de la couvaison ou à la sortie des petits du nid, après quoi on peut les empoisonner. La récolte de la Perle de Csaba est médiocre ; le grain en pleine maturité devient jaune doré, croquant, goût très musqué. Mais après quelques jours de conservation en corbeille, il perd son bel aspect, il devient terne, se noircit, comme aussi le vin, qui perd sa couleur. Possédant une grande quantité de boutures à l'automne, je peux en fournir.

Dr S Cher,
Propriétaire-Viticulteur,
Malina Mare Vichineff, Bessarabie (Roumanie).

SURPRISES DU VERRE A VIN. GOUT DE TERRE

Je n'envisage pas ici l'un de ces multiples goûts que, dans l'impossibilité de les rapporter à leurs causes réelles, on désigne sous le vocable du terroir, ce qui signifie simplement que ces goûts sont communs ou tout au moins fréquents dans nombre de vins d'un même terroir, car nous avons pu en identifier qui provenaient de pratiques ou de conditions de vinification assez générale dans une même région, pour qu'on puisse les attribuer au sol ; c'est un peu comme les goûts d'année, lesquels englobent des goûts anormaux très divers. Il s'agit ici d'un véritable goût de terre, donnant à l'olfaction surtout l'odeur de la terre mouillée, ou mieux de la terre de pipe, de l'argile humectée d'eau, constaté dans les conditions suivantes : un acheteur de Porto voulait refuser une livraison en bouteilles parce que invoquait-il, le vin avait un goût de terre. Chargé d'arbitrer le litige, l'acheteur me fit en effet constater le goût terreux sur le vin d'une bouteille qu'il déboucha devant moi, le vin versé dans un verre qu'il me présenta.

Je perçus nettement à l'olfaction un goût de terre, puis prenant un autre verre suspendu par son pied dans une armoire vitrée, je le flairai puis l'humectai d'eau légèrement et aussitôt je perçus le même goût de terre ; je versai du vin suspecté dans ce verre et le présentai à l'intéressé qui constata la présence de ce goût terreux ; rejetant le vin après avoir rincé le verre avec ce vin, je le remplis à nouveau au 1/3 et, toujours sans exprimer d'opinion, je le présentai à l'intéressé ; il crut un instant percevoir ce même goût, sans doute par suggestion, car en insistant, il avoua ne plus le retrouver.

Je lui fis alors constater qu'en mouillant légèrement un autre verre suspendu au râtelier, le même goût se manifestait immédiatement, tandis que dans un autre verre rincé à l'eau ou au vin, aucun goût terreux n'apparaissait. Il ne s'agissait donc pas d'une odeur émise par le vin, mais produite par la réaction soit de l'eau, soit du vin, sur la paroi intérieure du verre et même non pas sur toute la surface de ce dernier, mais sur la périphérie du bord du verre.

Des essais démontrèrent que c'étaient les résidus solides de l'eau de rinçage, laissés pendant l'égouttage des verres suspendus par le pied, qui étaient la cause de ces goûts terreux, bien que l'eau de rinçage fût une eau limpide, mais contenant, comme la plupart des eaux d'alimentation, une petite proportion de sels de chaux et de magnésie.

Si on avait la précaution de passer le verre à l'eau avant d'y verser du vin, ou de le rincer au vin, cette odeur terreuse ne se manifestait plus. C'est d'ailleurs une odeur assez fugace qui, si elle se percevait aux premiers flairs, disparaîssait ensuite ; néanmoins, comme il arrive fréquemment qu'une odeur par sa permanence ne se perçoit plus après quelques secondes, elle peut être notée comme appartenant au vin.

Il est d'ailleurs facile de se convaincre, par quelques essais, de cette action de la trace de sels laissés par l'eau, elle mérite d'être connue, car ignorée, elle peut conduire à attribuer au vin une odeur qui n'y existe pas ; c'est d'ailleurs un cas particulier des odeurs apportées par le verre, par la main qui l'a touché, par l'atmosphère où a séjourné le verre ; aussi est-il

indiqué de conserver les verres à dégustation dans une armoire en bois sans odeur (éviter le sapin) et de les laver et rincer intérieurement et extérieurement à l'eau et mieux encore au vin à éprouver.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé de sciences physiques et naturelles
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Université de Toulouse. — Institut Agricole. — L'examen d'entrée à l'Institut Agricole aura lieu à la Faculté des Sciences les 10 et 11 Juillet. Adresser les demandes d'inscription accompagnées d'un extrait de naissance à Monsieur le Directeur de l'Institut Agricole à la Faculté des Sciences.

Association de Propagande pour le Vin. — *Le Vin dans les Restaurants.* — Après cinq années d'efforts et de persévérance l'A. P. V. est heureuse de faire connaître les résultats de sa campagne concernant le vin dans le prix des repas.

Nous lisons dans « Gringoire » sous la signature d'André Dahl :

« Retour à peu près général au repas à prix fixe « vin compris ». Sans « doute le vin qui est compris n'est pas très abondant et la bouteille est cal- « culée pour qu'on en reprenne d'autres. Mais le principe est rétabli et c'est « le plus utile à la prospérité du tourisme. Ce « vin compris » est rassurant ».

Après une campagne intensive de propagande pour le repas *vin compris* (à la Foire de Paris : Stand, haut parleur, projections, tracts, affiches), scènes dans les revues, pièces de théâtre, etc. Vœux émis par la Fédération des Syndicats d'initiative en présence de M. Gaston Gérard ; par le Congrès des Gastronomes présidé par M. Gaston Brunet, etc. Train de propagande circulant sur route, etc., l'A. P. V. est heureuse de constater les premiers résultats. Elle remercie et félicite sincèrement tous ceux, qui, de près ou de loin, ont aidé à obtenir cette victoire.

Pour être complets, nous devons ajouter qu'à l'Exposition Coloniale c'est à la suite des protestations de l'A. P. V. appuyées par M. Barthe, que certains restaurants qui devaient supprimer le vin sur la carte des boissons, ont rétabli dans l'enceinte de l'Exposition, la bonne habitude du « Repas vin compris.»

Nous conseillons donc aux viticulteurs se rendant à la Capitale de donner leur préférence aux hôtels et restaurants qui comprennent le vin dans le prix de leurs repas.

Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune. — Les examens d'admission et le Concours pour les boursse de l'Etat, du département de la Côte-d'Or et de la Ville de Beaune auront lieu cette année le jeudi 30 juillet à 8 heures du matin à l'Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune.

Les candidats âgés d'au moins 13 ans devront demander leur inscription avant le 20 juillet.

L'Enseignement donné à l'Ecole s'adresse particulièrement aux fils des

viticulteurs et des agriculteurs propriétaires ou fermiers ainsi qu'à tous les jeunes gens qui désirent adopter la carrière viticole ou agricole.

Demander le programme détaillé et tous autres renseignements au Directeur de l'Ecole à Beaume.

Institut Œnothecnique de France. — *Cours préparatoire aux vendanges.* — Bien vinifier, quelque soit la nature de cépage et l'état du raisin, c'est retirer de sa vendange un vin qui fera prime à la vente par sa supériorité de qualité sur les vins de même origine; or cela est possible même avec l'outillage le plus simple, à la condition de bien raisonner pour conduire les diverses opérations adaptées au matériel.

Mais pour raisonner, il faut avoir quelques connaissances théoriques sur la constitution du raisin pour utiliser les éléments qui donnent la qualité et éliminer du vin ceux qui le déprécient, et sur les trois groupes de phénomènes de la cuvaison pour aider ceux qui sont favorables et entraver ceux qui sont nuisibles, etc.; on peut avoir plus de couleur, un bouquet plus développé et même plus de 1° d'alcool de plus que si on laisse la cuvaison s'effectuer sans soin.

C'est ce qu'obtiennent facilement ceux qui appliquent ces principes acquis par l'étude, très attrayante sous la forme d'expériences, du Cours d'Œnotechnie appliqué à la Vinification, du professeur L. Mathieu, cours qui peut être suivi très fructueusement même par ceux qui n'ont aucune notion de chimie.

Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès à Gagny-les-Paris (Seine-et-Oise).

BIBLIOGRAPHIE

Le Vin, *Définition, Composition, Préparation, Traitement des maladies, Analyse, Falsifications, Législation*, par Philippe Malvezin, Chimiste-Expert des Tribunaux, Président du Syndicat national des Œnologues et Œnotechniciens de France. — Un volume in-8° de 300 pages. Prix 30 francs, franco 31 fr. 50. — Librairie Feret et Fils, 9, rue de Grassi, à Bordeaux.

A l'exemple du regretté professeur Ch. Blarez, l'auteur a cherché à condenser le plus possible, en évitant les longueurs inutiles et fastidieuses. Son ouvrage, écrit dans un style clair et précis, est surtout un guide, un manuel dont la place est aussi bien sur la table du maître de chai ou du chef de cave que dans la bibliothèque de l'expert-chimiste.

En cinq chapitres, subdivisés en vingt-six paragraphes, le tout illustré de 51 très beaux clichés et complété par un grand nombre de tableaux et barèmes, M. Malvezin a réussi à inclure tout ce qu'il est indispensable de savoir en ces deux sciences jumelles l'œnologie et l'œnotechnique.

La table alphabétique des matières a été placée en tête de l'ouvrage de façon que celui-ci puisse être consulté très rapidement comme une sorte de dictionnaire par le praticien qui a besoin d'un renseignement immédiat.

Le chapitre IV qui traite l'analyse des moûts et des vins a été subdivisé en deux sections : l'analyse commerciale ou simplifiée, que l'auteur met à la portée de tous, et enfin l'analyse complète ou d'expertise.

Enfin, la partie législation des fraudes a été traitée d'une façon claire et concise et les décrets de février 1930 concrétisés en un tableau synoptique.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Les demandes des négociants de la place ont encore été nombreuses au cours de la dernière huitaine, et, quoique certaines se soient heurtées à de plus fortes exigences de la propriété, comme on pouvait s'y attendre du moment qu'on se montrait quelque velléité d'acheter, il s'est traité quelques affaires. On aurait payé quelques lots de vins d'Algérie à 225 fr. l'hecto pour des 11°, et autour de 235 pour des 12°. Ces prix pour l'hecto nu et sur quais de Paris.

Les ordres des détaillants restent encore de peu d'importance chacun.

GARD. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 8 juin	Cours du 15 juin
8°		Aramon de plaine	Aramon de plaine et
8 à 9°		16,50 à 17 fr. 50	supérieur 18 fr.
9 à 10°	8 à 10 fr. 00	Montagne et costières	Montagne et costières
11°	le degré	18,50 à 19 fr.	18,50 à 19 fr.
11 à 12°			
Rosé, paillet, gris			
Blanc Bourret			

Nîmes. — La Fédération des caves coopératives du Gard (Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nîmes), nous communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 1er au 8 juin :

Cave coopérative de Montagnac, 255 hectos vin rouge 9 degrés, à 160 fr. ; retiraison sous huitaine.

Cave coopérative de Redessan, 210 hectos vin rouge, 9 degrés 3 à 170 fr. ; enlèvement immédiat.

Nîmes. — La Fédération des Caves coopératives du Gard (Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nîmes), communique les ventes effectuées au cours de la semaine du 8 au 13 juin :

Cave coopérative de Redessan, du 11 juin, 200 hectos, vin rouge, 9 deg. 3, à 170 francs.

Du 15 juin, 110 hectos, vin rouge, 9 deg. 3, à 172 francs. Enlèvement immédiat.

— Ventes effectuées au cours de la semaine du 8 au 13 juin : Cave coopérative de Beaucaire, 1.100 hectos vin rouge 8 degrés, à 145 fr., retiraison d'ici fin juin ; Cave coopérative de Fons, du 10 juin, 140 hectos vin rouge 8 degrés, à 142 fr. ; du 13 juin, 80 hectos vin rouge 8 degrés, à 145 fr. ; Cave coopérative de Saint-Laurent-de-Carnols, 325 hectos vin rouge 9 degrés, à 160 fr., enlèvement courant juin ; Cave coopérative de St-Laurent-d'Aigouze 630 hectos vin rouge 9 degrés, à 165 fr. ; 1.230 hectos vin rouge 9 degrés, à 170 fr.

Saint-Théodorat. — On nous signale les ventes suivantes effectuées par la cave coopérative, ces jours-ci : 160 hectos vin 8 degrés 8, jolie couleur à 152 francs ; 110 hectos même vin, à 155 fr. en date du 3 juin.

Alès. — Cours du 12 juin 1931. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge, aramon, 17 à 18 fr. ; vin rouge coteaux, 18 à 19 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 9 juin	Cours du 16 juin
8°.....		Vins rouges, 3me choix	Vins rouge, 3e choix,
9°.....	60 à 100 francs	16,00 à 16 fr. 50	incoté
10°.....	l'hecto	2e choix, 16,50 à 17,50	2e choix, 17,00 à 18,00
11°.....		1er choix, 17,50 à 18,50	1er choix, 18,00 à 19,00
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	Rosé pas d'affaires
Blanc de blanc.....		pas d'affaires signalées	signalées

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouge, rosé et blanc, de 17 à 19 fr. 50 le degré.

Observations. — Certains lots se traitent à 20 francs le degré.

Alcools : Cours en hausse ; situation générale satisfaisante.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 5 juin	Cours du 12 juin
9°.....		16 à 19 fr. 00	17 à 19 fr. 00
9°.....	7,50 à 9 fr. 00	»	le degré
10°.....	le degré		
11°.....			
Vins rosés.....	/	Rosés 15,50 à 17 f. 50	Rosés 16.50 à 17 f. 50
Vins blancs.....			Blanc 16,50 à 18 fr. 00

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges, de 17 fr. 50 à 19 francs le degré-hectolitre.

Vins rosés et blancs, de 17 à 18 fr. 50 le degré-hectolitre.

Pézenas. — Cours des vins semaine du 7 au 13 juin 1931 :

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 17,00 à 19 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 16,50 à 17 fr. 50 le degré ; vins blancs, de 17 à 18,00.

Olonzac. — Vins rouges : 18,00 à 19 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote officielle des vins : Vins rouges, 18 à 19 fr. 25 le degré. Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, selon degré et qualité.

Carcassonne. — Semaine du 7 au 13 juin 1931 : 17,50 à 19 fr. 50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges de 7 à 11 degrés, de 18 à 19 francs le degré-hectolitre ; vins rouges supérieurs de 11 degrés et au-dessus de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré-hectolitre.

Observations. — La tendance reste à la hausse.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 5 au 11 juin : Vins du Narbonnais, de 17 fr. 50 à 19 francs le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :

Minervois, de 9 à 12°, de 18 fr. 00 à 19 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13°, de 18 fr. 00 à 19 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 6 juin	Cours du 13 juin
8°.....			17,50 à 18 fr. 00
9°.....	7,00 à 8 fr. 50	16,00 à 18 fr. 00	le degré
10°.....		le degré	
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 13 juin, communiqué de la Chambre d'Agriculture : Vins, 18 à 19 fr. le degré : alcool, pas d'affaires à signaler.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 10 juin. — Région : rouge, 17,50 à 18 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 16,50 à 18 francs l'hecto-degré ; rosé, 16,50 à 18 fr. 00 l'hecto-degré.

RHÔNE. — **Lyon**, 5 avril (Cote Ch. Com.).

Prix de gros à gros (droits compris

Vins rouges

Beaujolais 1er choix la pièce...	900 à 1200	francs
— 2e — les 215 lit..	800 à 900	—
Lyonnais, les 215 litres.....	650 à 750	—
Mâconnais, les 215 litres.....	750 à 800	—
Bourgogne, 1er choix 220 lit..	1200 à 1700	—
— 2e choix, 220 litres	900 à 1100	—

Vins blancs

Mâconnais 1er choix, 215 litres	900 à 1200	—
— 2e choix, 215 litres	700 à 800	—

ALSACE. — Strasbourg. — 10 juin 1931.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	220 à 240	200 à 220
Vieux.....	280 à 340	260 à 320
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	380 à 400	320 à 360
Vieux.....	280 à 340	280 à 320
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	450 à 500	360 à 480
Vieux.....	350 à 450	320 à 420
Vins rouges :		
Nouveaux.....	»»» à »»»	180 à 220

Vins blancs fins en bouteilles, 7 à 14 fr. la bouteille. Prix de gros, l'hecto nu, gare départ.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 6 juin 1931 :

Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 14,50 à 16,50 ; 2e choix, le degré, 14,50 à 16,50 ; 3e choix, le degré, 14,50 à 16,50 ; vin blanc de raisins rouges, le degré, 14,50 à 15,00 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 15,00 à 15,50 ; vin de distillerie, 9 fr. 00 le degré, propriété

Oran. — Du 6 juin 1931 :

Vin rouge, 1er choix, le deg., 14,50 à 15,50 ; 2e choix, le deg., 13,00 à 14,00 ; 3e choix, le degré, 12 ; vin rosé, le degré, 13 à 13,50 ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 14 à 14,50 ; vin de distillerie, le degré, 9,50, nus à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1210 à 1220 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 1200 à »»»» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 1190 à 1200 ; de marc à 52°, »»»» à »»»» francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Pézenas. — 3/6 vin 86°, 1.930 à 1.035 fr.; 3/6 marc, »«« fr. l'hecto.

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :

Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.340 fr. l'hecto 100 degrés, prochain, ».»»» fr. Vin de distillerie, 10 fr. 50.

Narbonne. — Alcools. — Trois-six de vin 86 degrés : de 1.210 à 1.250 fr. Trois-six de marc 86 degrés : de 1.200 à 1.215 fr. Eau-de-vie de vin de Narbonne 52 degrés : 1.190 à 1 210 fr. les 52 degrés.

L'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus et par douze pipes au minimum.

Nimes.— Troix-six bon goût 100 degrés, 1.235 à 1.250 fr. ; trois-six marc 86 deg., 1.230 fr ; eau-de-vie de marc 100°, 1.200 à 1.235 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1.250 à ».»»» ; marc, 1.125 à ».»»» francs les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 16 juin 1931.

	Courant	Juillet	Août
	—	—	—
Blé.....	188,50 P.	175-174,50 P.	162,25 P.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine . .	88,50 P.	90,50 P.	87-87,25 P.

New-York, 12 juin.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 86 1/2, 81 fr. 42 les 100 kilos (86 3/4, 81 fr 65) ; dur d'hiver n°2, disponible (incoté) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incotéc).

Maïs. — Disponible pour l'exportation 70 1/4 (70).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2.

Alger. - 6 juin 1931.

Blé tendre colon, Chéliff, 80 kil., 181 à 182.

Blé dur colon, 1er choix, 192 à 193.

Blé dur marchand, 168 à 170.

Orge, 78 à 79 fr.

Avoine, 79 à 80 fr.

Féverolles, 96 à 98 fr.

Foin laitier, 45 à 47.

Foin administratif, 38 à 40.

Paille, 22 à 23.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52 ; 88 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr. ; sulfate cuivre neige, 269 à 270 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 30,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 au samedi 13 Juin 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	17.4	9.8	20.0	12 2	2.4	0.4	19.7	12.4	19.4	11.2	trac.	0.1
Lundi	7.3	10.5	16 3	10 9	1.5	8.4	18.2	10.6	23.2	7.8	2.9	0.1
Mardi	22.7	10.4	16 8	14.0	»	19.2	18 2	10.0	24.7	13.0	0.9	6.5
Mercredi	26.7	11.4	20.0	11.1	trac.	trac.	24..	8 3	24.0	15.0	«	1.5
Jeudi	28.9	14 5	26 3	15.0	»	»	27.9	9.5	26.8	12.0	«	»
Vendredi	28.7	16.8	29.1	15 3	»	«	30.6	12.5	28.0	10.0	»	«
Samedi	20.8	13.4	27.0	17 0	1.5	2.0	21 9	17.7	28.4	11.2	15.3	»
Total					40.5	143.7					177.0	174.4
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche	17.7	9.4	23.7	10 1	1.8	»	18.9	11.0	25.0	10.2	12.3	»
Lundi	15.5	10.2	20.1	14 0	3.4	39.7	19.7	9 6	24.1	12.2	0.7	0.9
Mardi	21.6	12.6	21 3	12.9	6.1	1.8	20 0	9.9	24.9	13.0	12.4	11.1
Mercredi	26.2	9.4	23.6	14.2	»	«	22.3	9.9	24.0	13.8	»	0.1
Jeudi	29 3	12.8	28.1	17.3	»	trac.	26.0	13 3	25.5	14.8	«	«
Vendredi	24 0	16.5	25.0	13.1	1.7	«	27.7	12.0	27.7	14.3	«	»
Samedi	22.4	14.1	23.9	17 0	0.6	«	23.0	15 2	27.4	14.5	6.0	1.3
Total					217.3	172.0					290.0	204.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	18.6	10.0	25.2	8.4	»	0.3	17.5	10.9	25.6	10.3	16.6	0.3
Lundi	19.2	9 2	22 8	11.2	«	3.6	20.6	10.6	23.5	13.6	3.4	2.1
Mardi	21.4	11 6	21.1	13.5	5.9	5.6	19.4	8.2	24.8	»	0.4	»
Mercredi	24.0	4.9	23.6	11.0	»	trac.	23.3	7.6	24.6	13.2	»	»
Jeudi	29.4	9 0	28.1	11.8	»	trac.	27.2	13.7	24.3	13.9	»	0.5
Vendredi	30.1	14.7	27 3	11 3	«	15.8	27.8	12.0	26.3	16.4	1.8	9.7
Samedi	22.9	15.4	27.5	9.6	1.8	0.1	21.2	15.4	25.5	12.4	trac.	0.5
Total					91.3	222.1					184.2	307.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	17.5	8.0	23.9	12.3	6.2	5.8	23.2	13.7	23.7	10.2	5.6	«
Lundi	15.8	9.2	20.6	14.0	8 6	42.1	22.3	10.2	26.5	13.0	»	trac.
Mardi	21.0	13.2	21.4	11.5	3.6	2.6	25 9	16.1	23.6	14.0	»	»
Mercredi	25 8	12.0	23.6	12.9	»	trac.	25.8	9.1	31.8	14.0	»	trac.
Jeudi	29.0	13 8	23 5	17.8	«	3.0	24.4	11.2	31.2	19.3	»	trac.
Vendredi	24.0	16.2	26 0	12.0	trac.	»	26.2	9.6	26.0	14.0	»	trac.
Samedi	22.0	11.1	25 4	13.4	2.3	»	26.0	16.2	«	14.0	«	»
Total					165 6	243 9					32.5	109.8
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche	18.6	9.8	21.6	11.6	1.7	0.2	27.0	13.9	26.6	13.9	»	3.5
Lundi	21.2	9.2	21.8	13.3	0.4	1.7	28 3	17.9	26.4	16.7	»	»
Mardi	21.4	13 1	21.8	10.6	»	36.3	29 3	17 9	28.7	16.9	«	»
Mercredi	27.3	10.4	21 9	14.0	«	«	32.3	15 1	25.6	15 0	«	«
Jeudi	23.9	15.8	23.4	17 4	»	1.6	28.0	16 4	27 9	15.9	»	»
Vendredi	24.1	15.5	23.5	11.2	«	1.4	31.0	17 9	28.4	14.0	»	1.4
Samedi	23.8	14.8	25.7	14.0	0.3	»	31.6	16.4	29.1	16.1	0.2	1.1
Total					174.2	232.9					198.3	212.5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche	22.7	13 4	20.3	14.2	»	»	22.9	10.7	24.5	19.0	»	»
Lundi	23.2	11 8	20.7	13 0	trac.	0.5	24.0	13.0	25.9	16.3	»	»
Mardi	25.6	16.6	22.1	13.9	«	0.2	24.1	11.6	24.6	12.0	»	»
Mercredi	23.8	13 3	25.2	16.1	»	3.0	25.2	14.6	21.5	15.2	«	»
Jeudi	23.5	14.9	23.6	18.6	«	«	31.0	14.6	28.8	11.0	«	«
Vendredi	26 8	15.4	25.4	13.0	«	»	26 4	15.2	23.5	15.3	«	«
Samedi	25.7	18.4	26.6	14.8	»	0.3	30.3	17.4	22.4	17.0	trac.	»
Total					163.3	79.9					80.8	118.7

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.